

fig. 1

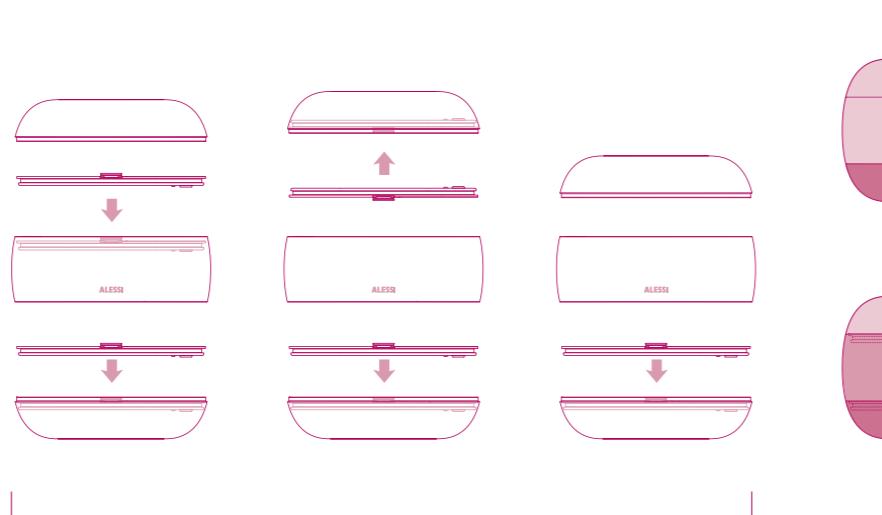


fig. 2

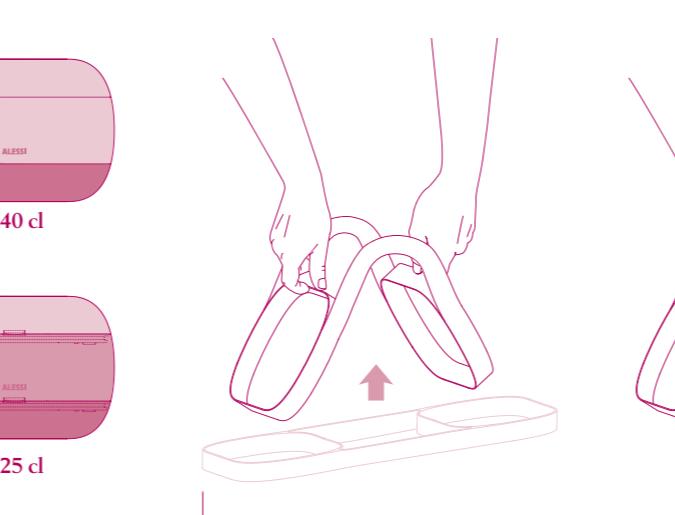


fig. 3

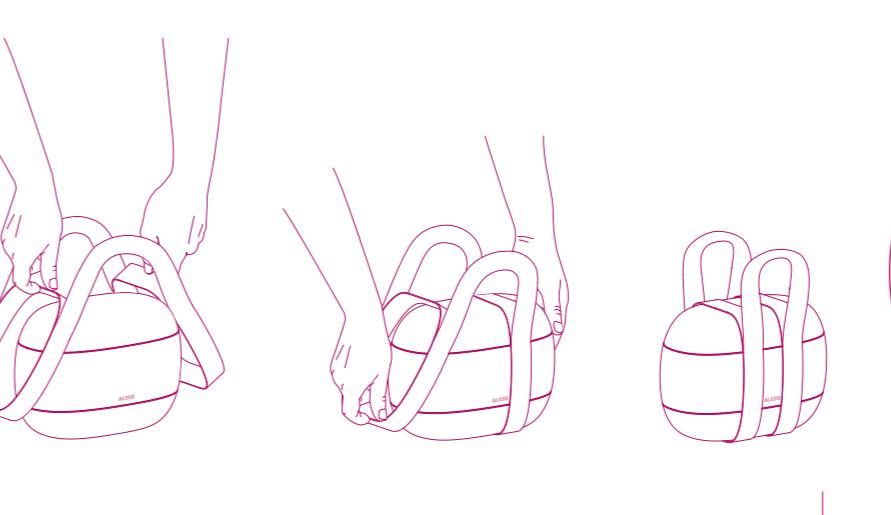


fig. 4

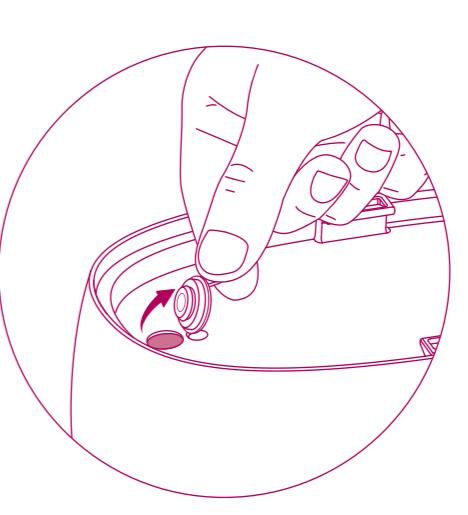


fig. 5

## SA02 "Food à porter" Lunch box

Questo Lunch box è stato disegnato da Sakura Adachi nel 2018 ed è realizzato in materiale termoplastico (PBT), con guarnizioni e tappi interni in silicone, che garantiscono la tenuta ermetica del contenuto. "Food à porter" si compone di cinque elementi: tre contenitori per alimenti e due coperchi interni con guarnizione (fig. 1), che consentono un uso modulare (fig. 2) a seconda del contenuto, sia esso cibo confezionato o direttamente inserito nel contenitore. La capienza varia da un massimo di 140 cl senza coperchi interni, ad un minimo di 125 cl con entrambi i coperchi interni (fig. 3). Una fascia esterna in silicone, fornita in due versioni (fig. 1 A e B), permette il trasporto sicuro di "Food à porter" come elegante accessorio (fig. 4).

### Uso

Lavare a mano, sciacquare, asciugare il contenitore da viaggio prima del primo utilizzo. La tenuta ermetica è garantita dal coperchio con guarnizione. Per rimuovere agevolmente i coperchi interni aprire lo sfato (fig. 5). Per chiudere correttamente "Food à porter", porre il coperchio interno sul contenitore e premere fino a completo posizionamento della guarnizione nella sede e chiudere lo sfato. Il prodotto non deve essere utilizzato su fonte diretta di calore. "Food à porter" consente di scaldare il cibo in microonde. Prima di utilizzare il microonde, rimuovere la fascia esterna e aprire lo sfato posto sul coperchio interno per fare uscire l'aria (fig. 5). Impostare una potenza massima di 500 watt ed un tempo non superiore ai 3 minuti, avendo cura di mescolare il contenuto

a metà del tempo di riscaldamento programmato.

Dopo aver scaldato il contenuto, maneggiare "Food à porter" con attenzione. Si consiglia l'utilizzo da parte di bambini senza la supervisione di un adulto.

"Food à porter" può contenere cibi confezionati e freschi, sia solidi che liquidi. In caso di utilizzo con liquidi, prestare particolare attenzione al corretto posizionamento dei coperchi con guarnizione e alla corretta chiusura dello sfato. Evitare bevande gassate, che potrebbero compromettere la tenuta ermetica. Lo stesso rischio sussiste in caso di esposizione al calore di bevande zuccherine, a causa del processo di fermentazione.

### Pulizia

Si consiglia di lavare "Food à porter" subito dopo l'utilizzo o, se il lavaggio non è possibile, di risciacquare il prodotto con acqua calda. Per il lavaggio, utilizzare acqua calda saponata, risciacquare con cura e asciugare con un panno morbido per evitare eventuali aloni. Non utilizzare sostanze abrasive e chimicamente aggressive.

Il prodotto può essere messo in lavastoviglie (previa rimozione degli elastici esterni). Alimenti molto conditi (salse e grassi) potrebbero, nel tempo, provocare la formazione sulle pareti interne di aloni che, in ogni caso, non alterano la funzionalità del prodotto.

Attenzione: si consiglia di utilizzare il prodotto per conservare i derivati del latte non confezionati. In ogni caso è buona norma che tutti gli alimenti non confezionati contenuti in "Food à porter" siano consumati entro poche ore dalla preparazione, per evitare il rischio di proliferazione di batteri.

## SA02 "Food à porter" Lunch box

This Lunch box has been designed by Sakura Adachi in 2018. It is made of thermoplastic material (PBT), with rubber washers and inner silicone plugs to guarantee the hermetic seal. "Food à porter" consists of five elements: three food containers and two inner lids with rubber washer (fig. 1), which allow a modular use (fig. 2) according to the contained food, whether it is packaged or directly inserted into the container. The capacity of "Food à porter" ranges from 140cl max. (1 qt 19 oz) without internal lids, to 125cl min. (1 qt 10 1/2 oz) with both lids (fig. 3).

An external silicone band, supplied in two versions (fig. 1 A and B), allows a safe transport of "Food à porter" as an elegant accessory (fig. 4).

### Use

Hand wash, rinse, dry the Lunch box before first use. The hermetic seal is guaranteed by the lid with rubber washer. To easily remove the inner lids, open the vent valve (fig. 5).

To correctly close "Food à porter", place the inner lid on the container and press up to complete positioning of the gasket in its seat and close the vent valve.

The tool cannot be used on direct sources of heat.

With "Food à porter" food can be heated in microwave.

Before using the microwave, remove the outer band and open the vent valve on the inner lid, to let the air out (fig. 5). Set a maximum power of 500 watts for a time not longer than 3 minutes; halfway through the programmed heating time, mix

### the contents.

After heating the contents, handle carefully "Food à porter". Children cannot use the tool without adult supervision.

"Food à porter" can contain packaged and fresh, both solid and liquid foods. In case of use with liquids, pay particular attention to the correct positioning of the lids with rubber washer and the correct closing of the vent valve. Avoid carbonated drinks, which could compromise its tightness. The same risk exists in case of exposure of sugary drinks to the heat, due to the fermentation process.

### Cleaning

Wash "Food à porter" immediately after use or, if it is not possible, rinse the tool with hot water.

For washing, use warm soapy water, rinse thoroughly and dry with a soft cloth to avoid any stains.

Avoid using abrasive and chemically aggressive substances.

The tool can be put in the dishwasher (after removing the outer rubber bands).

Very seasoned food (sauces and fats) could, over time, cause the formation of halos on the inner walls that, in any case, do not alter the functionality of the tool.

Caution. The use of this tool is not recommended to hold unpacked milk products.

In any case, it is good practice that all unpackaged foodstuffs contained in "Food à porter" are consumed within a few hours after preparation, to avoid the risk of bacteria proliferation.

## SA02 "Food à porter" Lunch box

Ce Récipient alimentaire de voyage a été conçu par Sakura Adachi en 2018 et est fabriqué en matériau thermoplastique (PBT), avec des joints et des bouchons internes en silicone, qui garantissent une étanchéité hermétique. "Food à porter" se compose de cinq éléments : trois récipients pour aliments et deux couvercles internes avec joint (fig. 1), qui permettent une utilisation modulaire (fig. 2) selon le contenu, qu'il s'agisse d'aliments emballés ou directement insérés dans le récipient. La capacité de "Food à porter" varie d'un maximum de 140 cl sans les couvercles internes à un minimum de 125 cl avec les deux couvercles (fig. 3). Une sangle de silicone externe, fournie en deux versions (fig. 1 A et B), permet le transport en toute sécurité de "Food à porter" comme un accessoire élégant (fig. 4).

### Utilisation

Laver à la main, rincer et sécher le récipient de voyage avant la première utilisation. L'étanchéité hermétique est garantie par le couvercle avec le joint.

Pour retirer facilement les couvercles internes, ouvrir l'orifice de ventilation (fig. 5).

Pour fermer correctement "Food à porter", placer le couvercle interne sur le récipient et appuyer sur celui-ci jusqu'à ce que le joint soit complètement placé dans son logement, puis fermer l'orifice de ventilation.

Le produit ne doit pas être utilisé sur des sources directes de chaleur. "Food à porter" permet de chauffer les aliments au micro-ondes.

Avant d'utiliser le micro-ondes, retirer

la sangle externe et ouvrir l'orifice de ventilation sur le couvercle interne pour laisser sortir l'air (fig. 5).

Régler une puissance maximale de 500 W et un temps ne dépassant pas 3 minutes, en prenant soin de bien mélanger le contenu à la moitié du temps de chauffage programmé.

Après avoir chauffé le contenu, manipuler "Food à porter" avec précaution.

L'utilisation par des enfants sans la surveillance d'un adulte n'est pas recommandée.

"Food à porter" peut contenir des aliments emballés et frais, solides et liquides.

En cas d'utilisation avec des liquides,

porter une attention particulière au bon

positionnement des couvercles avec le

joint et à la bonne fermeture de l'orifice de

ventilation.

Éviter les boissons gazeuses qui pourraient

compromettre l'étanchéité hermétique.

Le même risque existe en cas d'exposition à la chaleur des boissons sucrées, en raison du

processus de fermentation.

"Food à porter" peut contenir des aliments

emballés et frais, solides et liquides.

En cas d'utilisation avec des liquides,

porter une attention particulière au bon

positionnement des couvercles avec le

joint et à la bonne fermeture de l'orifice de

ventilation.

Éviter les boissons gazeuses qui pourraient

compromettre l'étanchéité hermétique.

Le même risque existe en cas d'exposition à la chaleur des boissons sucrées, en raison du

processus de fermentation.

### Nettoyage

Il est recommandé de laver "Food à porter"

immédiatement après utilisation ou, si le

lavage n'est pas possible, de rincer le produit

à l'eau chaude.

Pour le lavage, utiliser de l'eau chaude

savonneuse, rincer abondamment et sécher

avec un chiffon doux pour éviter les taches.

Éviter d'utiliser des substances abrasives et

chimiquement agressives.

Le produit peut être mis dans le lave-

vaiselle (après avoir enlevé les sangles de

silicone externes).

Les aliments très assaisonnés (sauces

et graisses)

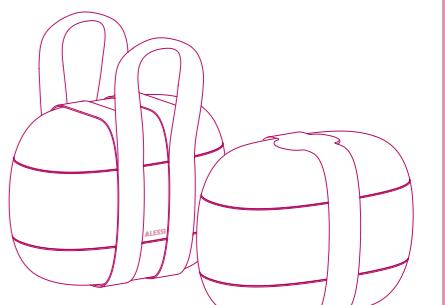
pourraient,

au fil du temps,

provoquer la formation d'auréoles sur les

parois internes, ce qui n'affecte aucun cas

le fonctionnement du produit.



SA02 "Food à porter"  
Lunch box  
design Sakura Adachi, 2018

how to use



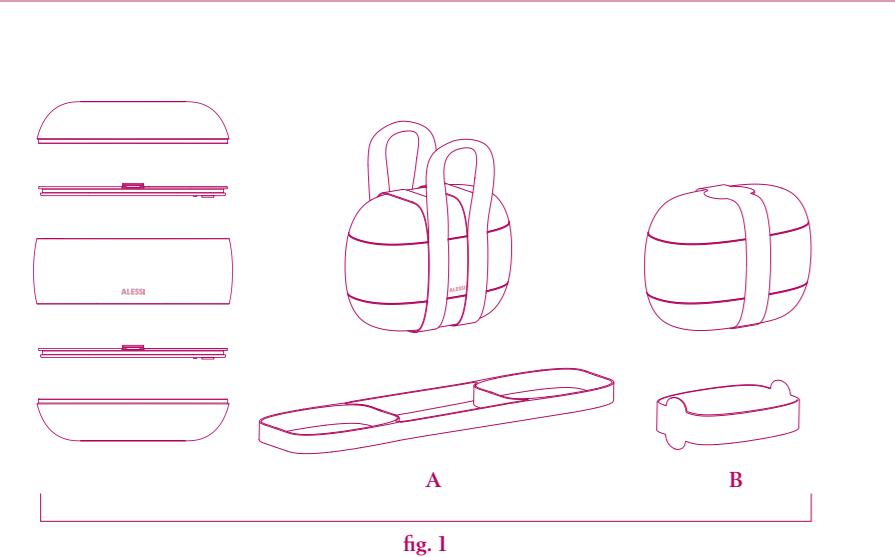


fig. 1

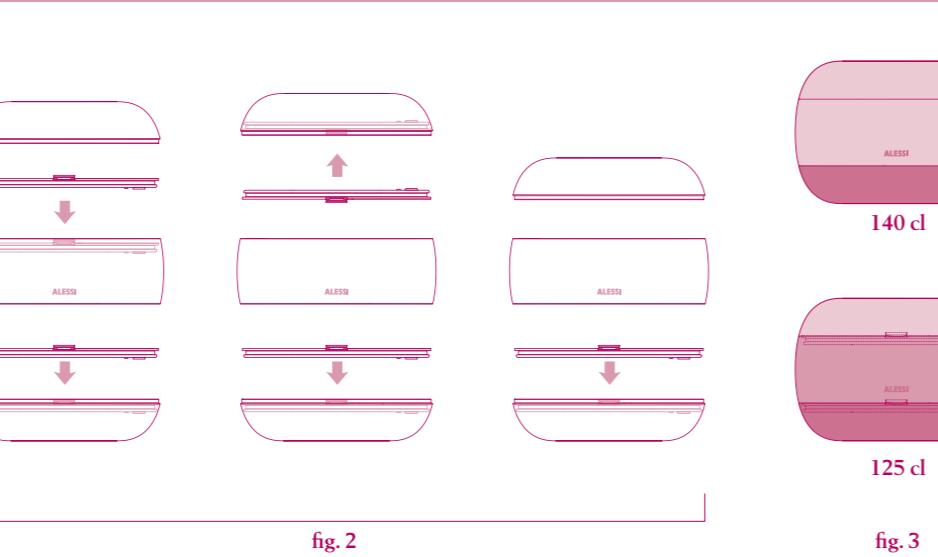


fig. 2

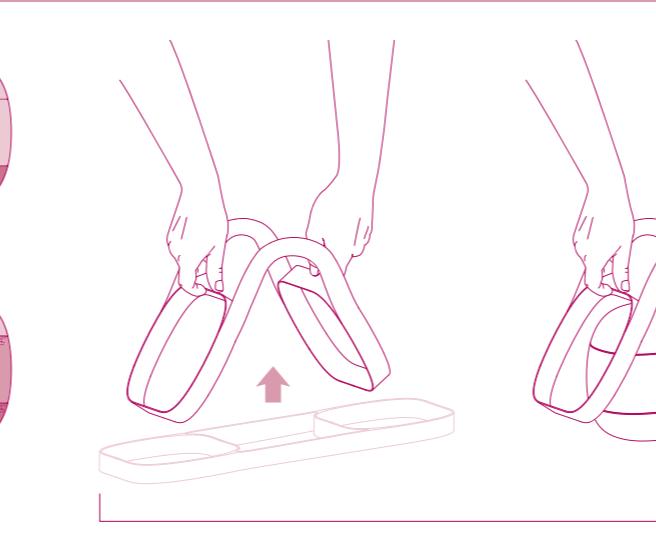


fig. 3

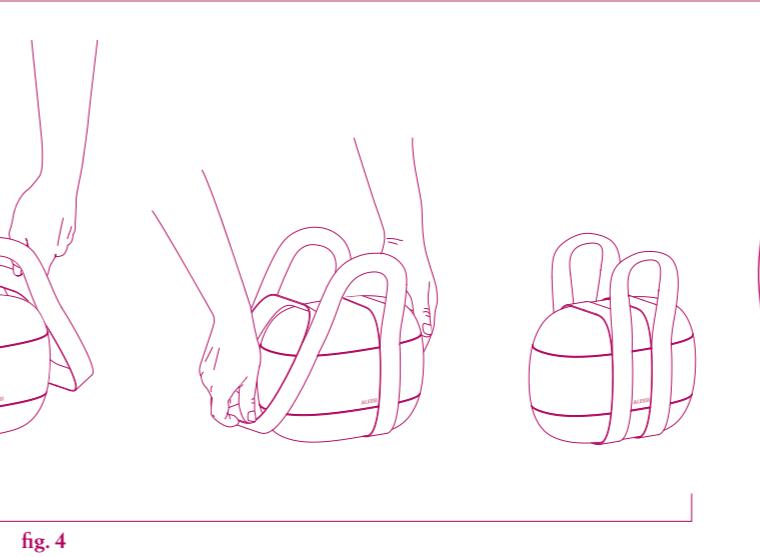


fig. 4

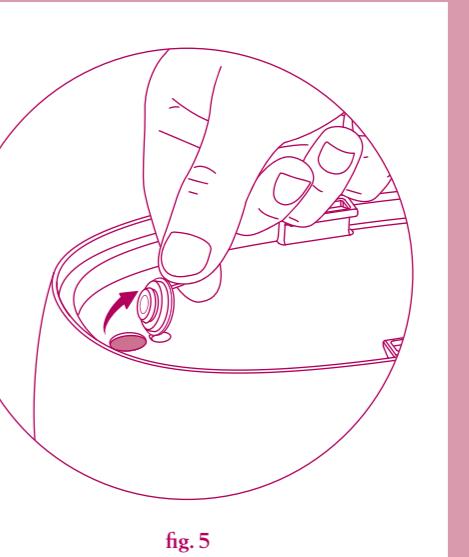


fig. 5

## SA02 "Food à porter" Lunch box

Dieser Reise-Behälter für Lebensmittel wurde 2018 von Sakura Adachi entworfen und ist hergestellt aus thermoplastischem Material (PBT) mit Dichtungen und internen Silikondeckeln, die eine hermetische Abdichtung garantieren. "Food à porter" besteht aus fünf Elementen: drei Behälter für Lebensmittel und zwei Innendeckel mit Dichtung (Abb. 1), die je nach Inhalt einen modularen Einsatz (Abb. 2) ermöglichen, sowohl für abgepackte als auch direkt in den Behälter eingefügte Lebensmittel. Das Füllvermögen von "Food à porter" reicht von maximal 140 cl ohne Innendeckel bis zu minimal 125 cl mit beiden Deckeln (Abb. 3). Ein äußeres Silikonband, das in zwei Versionen (Abb. 1 A und B) geliefert wird, ermöglicht den sicheren Transport von "Food à porter" als elegantes Zubehörteil (Abb. 4).

### Gebrauch

Den Reise-Behälter vor dem ersten Gebrauch mit der Hand waschen, spülen und trocknen. Die hermetische Abdichtung wird durch den Deckel mit Dichtung gewährleistet. Zum einfachen Entfernen der inneren Abdeckungen den Entlüfter öffnen (Abb. 5). Um "Food à porter" korrekt zu verschließen, setzen Sie den Innendeckel auf den Behälter und drücken Sie, bis die Dichtung vollständig im Gehäuse sitzt und schließen Sie die Entlüftung. Das Produkt darf nicht an direkten Wärmequellen verwendet werden. "Food à porter" ermöglicht das Erwärmen der Speise in der Mikrowelle. Bevor Sie den Behälter in der Mikrowelle benutzen, entfernen Sie das äußere Band und öffnen Sie die Entlüftung am

Innendeckel, um die Luft herauszulassen (Abb. 5). Stellen Sie eine maximale Leistung von 500 Watt und eine Zeit von nicht mehr als 3 Minuten ein.

Achten Sie darauf, den Inhalt während der programmierten Aufwärmzeit umzurühren. Nach dem Erhitzen des Inhalts, "Food à porter" mit Vorsicht behandeln. Von der Verwendung durch Kinder ohne Aufsicht von Erwachsenen wird abgeraten.

"Food à porter" ist geeignet für verpackte und frische Lebensmittel, sowohl in festem als auch flüssigem Zustand. Bei der Verwendung mit Flüssigkeiten ist besonders auf die korrekte Positionierung der Deckel mit Dichtung und auf das korrekte Schließen des Entlüfters zu achten. Vermeiden Sie kohlensäurehaltige Getränke, die die hermetische Dichtung beeinträchtigen könnten. Dasselbe Risiko besteht, falls zuckerhaltige Getränke der Wärme ausgesetzt werden und fermentieren.

### Reinigung

Es empfiehlt sich, "Food à porter" sofort nach dem Gebrauch zu waschen oder, falls dies nicht möglich ist, das Produkt mit heißem Wasser zu spülen. Zum Waschen warmes Seifenwasser verwenden, gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen, um Ränder zu vermeiden. Keine abrasive oder chemisch aggressive Mittel verwenden. Das Produkt kann in der Spülmaschine gewaschen werden (nach Entfernen der äußeren Gummibänder). Stark gewürzte Speisen (Soßen und Fette) können im Laufe der Zeit die Bildung von Rändern an den Innenwänden verursachen, welche jedoch keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Produkts haben.

**Achtung:** Es wird davon abgeraten, das Produkt zur Aufbewahrung von unverpackten Milchderivaten zu verwenden. In jedem Fall sollten alle unverpackten Lebensmittel, die in "Food à porter" aufbewahrt werden, innerhalb weniger Stunden nach der Zubereitung verzehrt werden, um das Risiko der Bildung von Bakterien zu vermeiden.

"Food à porter" ermöglicht die Verarbeitung von Lebensmitteln im Mikrowellenherd. Vor dem Erhitzen des Inhalts sollte der Inhalt während der programmierten Aufwärmzeit umgerührt werden. Nach dem Erhitzen des Inhalts sollte "Food à porter" vorsichtig gehandhabt werden. Es wird abgeraten, Kinder ohne Aufsicht von Erwachsenen zu verwenden.

"Food à porter" ist geeignet für verpackte und frische Lebensmittel, sowohl in festem als auch flüssigem Zustand.

Es wird davon abgeraten, das Produkt zur Aufbewahrung von unverpackten Milchderivaten zu verwenden. In jedem Fall sollten alle unverpackten Lebensmittel, die in "Food à porter" aufbewahrt werden, innerhalb weniger Stunden nach der Zubereitung verzehrt werden, um das Risiko der Bildung von Bakterien zu vermeiden.

### Limpieza

Se aconseja lavar "Food à porter" inmediatamente después de usarlo, si esto no fuera posible, aclarar el producto con agua caliente. Para lavar, utilizar agua caliente con jabón, aclarar y secar con un paño suave para evitar arrugas. No usar sustancias abrasivas o químicamente agresivas. El producto se puede lavar en lavavajillas (extrayendo previamente los elásticos externos). Alimentos muy sazonados (salsas y grasas) con el tiempo podrían formar arrugas en las paredes

internas, las cuales de todos modos, no alteran el producto.

**Atención:** No se aconseja usar el producto para conservar derivados de la leche no envasados. De todos modos, es conveniente que todos los alimentos no envasados colocados en "Food à porter" sean consumidos dentro de pocas horas desde su preparación para evitar la proliferación de bacterias.

Después de haber calentado el contenido, manipular "Food à porter" con atención. No se aconseja el uso por parte de niños sin la supervisión de un adulto.

"Food à porter" puede contener alimentos envasados y frescos, sea sólidos como líquidos. En caso de usar con líquidos, prestar especial atención a la posición correcta de las tapas con juntas y al correcto cierre del purgador. Evitar bebidas con gas ya que podrían dañar la hermeticidad. Lo mismo podría suceder en caso de exponer al calor bebidas con azúcar, debido al proceso de fermentación.

### Limpieza

Se aconseja lavar "Food à porter" inmediatamente después de usarlo, si esto no fuera posible, aclarar el producto con agua caliente. Para lavar, utilizar agua caliente con jabón, aclarar y secar con un paño suave para evitar arrugas. No usar sustancias abrasivas o químicamente agresivas. El producto se puede lavar en lavavajillas (extrayendo previamente los elásticos externos). Alimentos muy sazonados (salsas y grasas) con el tiempo podrían formar arrugas en las paredes

### Uso

Lavar a mano, aclarar y secar el contenedor de viaje antes de usarlo por primera vez. La hermeticidad se garantiza mediante la tapa con junta. Para retirar fácilmente las tapas internas, abrir el purgador (fig. 5). Para cerrar correctamente "Food à porter", colocar la tapa interna en el contenedor

y presionar hasta que la junta se sitúe correctamente en su posición y cerrar el respiradero. No utilizar el producto sobre una fuente de calor directa.

"Food à porter" permite calentar los alimentos en el microondas. Antes de utilizar el microondas, retirar la banda externa y abrir el purgador de la tapa interna para dejar salir el aire (fig. 5). Establecer una potencia máxima de 500 watt y un tiempo no superior a los 3 minutos mezclando a la mitad del tiempo de calentamiento programado.

Después de haber calentado el contenido, manipular "Food à porter" con atención. No se aconseja el uso por parte de niños sin la supervisión de un adulto.

"Food à porter" puede contener alimentos envasados y frescos, sea sólidos como líquidos. En caso de usar con líquidos, prestar especial atención a la posición correcta de las tapas con juntas y al correcto cierre del purgador. Evitar bebidas con gas ya que podrían dañar la hermeticidad. Lo mismo podría suceder en caso de exponer al calor bebidas con azúcar, debido al proceso de fermentación.

Después de haber calentado el contenido, manipular "Food à porter" con atención. No se aconseja el uso por parte de niños sin la supervisión de un adulto.

"Food à porter" se compone de cinco elementos: tres contenedores para alimentos y dos tapas internas con junta (fig. 1), que permiten un uso modular (fig. 2) según el contenido, ya sea alimentos envasados o directamente colocados en el contenedor.

La capacidad de "Food à porter" varía desde un máximo de 140 cl sin tapas internas, a un mínimo de 125 cl con ambas tapas (fig. 3).

Una banda de silicona externa suministrada en dos versiones (fig. 1 A y B), permite transportar de forma segura el "Food à porter" como un elegante accesorio (fig. 4).

### Uso

Alimentos muy sazonados (salsas y grasas) con el tiempo podrían formar arrugas en las paredes

y/o silicona utilizada. Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

### Uso

Si se usa "Food à porter" para almacenar alimentos que contienen aceite o grasas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el aceite se derrame.

En el caso de que se utilice "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

### Limpiar

Se aconseja lavar "Food à porter" inmediatamente después de usarlo, si esto no fuera posible, aclarar el producto con agua caliente. Para lavar, utilizar agua caliente con jabón, aclarar y secar con un paño suave para evitar arrugas. No usar sustancias abrasivas o químicamente agresivas. El producto se puede lavar en lavavajillas (extraer previamente los elásticos externos).

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.

Si se usa "Food à porter" para almacenar bebidas carbonatadas, es importante que el interior esté bien sellado para evitar que el gas se escape.